Námskeið fyrir bændur

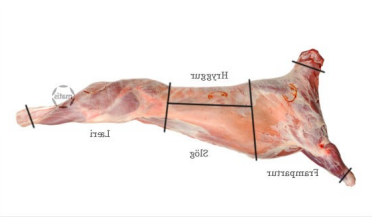
SÓKNARÁÆTLUN
NORÐURLANDS VESTRA

Vinsamlega athugið.

Til þess að þátttakendur á námskeiðunum fái það sem við viljum að þeir fái út úr námskeiðunum þá var ákveðið að vera með fámenna hópa á hverju námskeiði. Við viljum benda á að allt hráefni er innifalið á námskeiðinu og taka þátttakendur afurðirnar með sér heim að námskeiði loknu. Ef að þátttakendur fara á fyrsta námskeiðið og eiga hráefni á næsta námskeið þá lækkar verðið á námskeiðinu því sem efnisgjaldið nemur, það verð er innan sviga. Einnig eru léttar kaffiveitingar inn í verði námskeiðanna. Námskeiðin eru styrkt og niðurgreidd af SSNV.

Úrbeining á kind.

Hver þátttakandi fær sinn skrokk og úrbeinar undir leiðsögn. Sýndar verða mismunandi leiðir á frágangi og fullvinnslu afurða. Þátttakendur eiga sinn grip og annað hvort taka hann með sér heim eða geyma á staðnum ef þeir ætla að taka þátt í fleiri námskeiðum.



Leiðbeinandi er Páll Friðriksson.
Verð: 25.900 kr.
Fjöldi: 6 manns.
Lengd: 9:00-16:00.
Dagsetningar: 20.Sept, 21.Sept, 27.sept, 28.sept og 4.okt

Heitreyking og reyking á villibráð.

Farið verður yfir muninn á heit og kaldreykingu og þeim undirbúningi sem hvor aðferð kallar á. Heitreyktar verða gæsabringur á námskeiðinu sem þátttakendur taka með sér heim að námskeiði loknu.

Leiðbeinandi er Þórhildur Jónsdóttir.
Verð: 9.900 kr.
Fjöldi: 10 manns.
Lengd: 13:00-17:00.
Dagsetningar: 11.okt og 12.okt

Pate- og kæfugerð.

Þátttakendur læra að búa til hinar ýmsu gerðir af pate af pate og kæfum, bæði úr lifur og kjöti. Þátttakendur taka afurðir námskeiðsins með sér heim að námskeiði loknu.

Leiðbeinandi er Þórhildur Jónsdóttir.
Verð: 16.900 (15.400)
Fjöldi: 6 manns.
Lengd: 10:00-16:00.
Dagsetningar: 18.okt og 19.okt

Skráning í síma 455 6010.
Senda póst á farskolinn@farskolinn.is
Á heimasíðu Farskólans www.farskolinn.is

BioPol

Farskólinn
miðstöð símenntunar á Norðurlandi vestra

SÓKNARÁÆTLUN
NORÐURLANDS VESTRA

Fars, pylsu og bjúgnagerð.

Farið í gegnum ferlið við það að útbúa fars, pylsur og bjúgu. Þeir sem hafa verið á fyrra námskeiði vinna áfram með sitt hráefni, aðrir fá hráefni á staðnum. Ekki er nauðsynlegt að hafa farið á fyrra námskeið.

Leiðbeinandi er Páll Friðriksson.

Verð: 18.900 kr. (15.900)
Fjöldi: 6 manns.
Lengd: 9:00-16:00.
Dagsetningar: 25.okt og 26.okt.

Hrápylsugerð.

Kenndar verða grunnaðferðir við hrápylsugerð og útbúnar nokkrar tegundir af pylsum.

Leiðbeinandi er Páll Friðriksson.

Verð: 17.900 kr. (15.900)
Fjöldi: 6 manns.
Lengd: 9:00-16:00.
Dagsetningar: 1.nóv og 2.nóv

Söltun og reyking.

Farið verður í mismunandi söltunaraðferðir, sprautun, pæklun, þurrsöltun. fjórir tímar þar af tveir bóklegir og síðan sýnikennsla og fólki leyft að spreyta sig.

Leiðbeinandi er Páll Friðriksson.

Verð: 10.900 kr.
Fjöldi: 10 manns.
Lengd: 13:00-17:00.
Dagsetningar: 8.nóv og 9.nóv

Þurrka og grafa.

Farið í gegnum ferlið við það að þurrka og grafa kjöt. Fólk sem hefur setið fyrri námskeið heldur áfram með sína vöru en aðrir fá hráefni til vinnslu.

Leiðbeinandi er Páll Friðriksson.

Verð: 11.900 kr. (9.900)
Fjöldi: 6 manns.
Lengd: 10:00-15:00.
Dagsetningar: 15.nóv og 16.nóv

Skráning í síma 455 6010.
Senda póst á farskolinn@farskolinn.is
Á heimasíðu Farskólans www.farskolinn.is

BioPol

Farskólinn
miðstöð símenntunar á Norðurlandi vestra